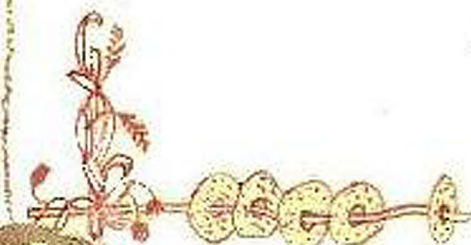


## Paltbröd

Slakta upp  
ett stycke skinka. Häll den i 1 lit, siltat blod  
och rör den deklig. smaka tiden. Smaka i 1 kg jäst.  
Blonda i 1 1/2 kg grovt rågmjöl. 1/2 kg vetemjöl +  
smak salt - 1 dl smask. 1/2 dl mjölk + 1 1/2 dl smag +  
1 tsk vitpeppar - 1 tsk mjölk + 2 tsk ingefära.

Arbeta  
degem väl.  
Läs + baka ut  
till runda kaker. Nagga  
o ta ut ett hål i varje kaka.  
Jäs i 1 timme o grädda i 200-225° i grovt smör.



En liten KOKBOK med 10 av mina  
bästa recept och mitt eget paltbröds-  
recept som omslag.

Där finns alltifrån en knaprig  
POTATISSallad via en KORNGYNS-  
rätt med kassler till en smarrig  
BANANTÄRTA.

Den skriver jag själv ut i datorn i  
stadigt papper.

50:- tar jag för den.

Vill du ta loss omslaget och skicka  
det som kortbrev knyter du upp garn-  
ändan, så är själva kokboken hop-  
häftad för sig. Kuvert ingår.